

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FARINHAS DE MANDIOCA PRODUZIDAS A PARTIR DAS VARIEDADES CAMBADINHA E CURVELINHA.

AMORIM, M. DA R. (1); AZOUBEL, P. M. (1); OLIVEIRA, S. B. DE (2); AZEVEDO, L. C. DE (3); SÁ, A. G. B. DE (3), SILVA, A. F. (1); OLIVEIRA, A. P. D. DE (1);

Embrapa Semi-Árido, BR 428, Km 152, C.P. 23, Zona Rural, Petrolina-PE, Brasil, 56302-970; (2) Universidade Estadual de Campinas, FEA-DTA, Caixa Postal 6121, Campinas-SP, Brasil, 13083-862. (3) IFET Sertão Pernambucano, BR 407, Km 08, Jardim São Paulo, Petrolina-PE, Brasil, 56300-000.

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) desempenha um importante papel na dieta alimentar dos brasileiros por seu alto teor energético. A exploração agrícola dessa cultura no Brasil destina-se geralmente ao mercado hortícola e as indústrias de transformação, sendo que as maiores áreas plantadas encontram-se no nordeste. Tendo essa região como a maior consumidora, grande parte da sua produção é destinada à fabricação de farinha. Entretanto, algumas características de farinha dependem da variedade da raiz utilizada. O presente trabalho teve como objetivo avaliar as características físico-químicas de farinhas de mandioca feitas a partir de duas variedades (Cambadinha e Curvelinha). As mandiocas foram cultivadas e as farinhas produzidas em Petrolina-PE. Foram avaliados, em triplicata, os teores de umidade, cinzas, proteína, fibra bruta, amido, acidez e atividade de água. Todas as amostras apresentaram teores de umidade e cinzas de acordo com os padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira para farinha de mandioca e teor de amido abaixo do permitido. Por outro lado, apresentaram altos teores de fibra bruta e proteína. A atividade de água das farinhas analisadas esteve abaixo do limite mínimo capaz de permitir o desenvolvimento de microrganismos. As amostras apresentaram valores de acidez total acima do permitido, que pode ser indicativo de falta de padronização no processo, o que é uma característica de processos artesanais.